ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ПЛОДІВ ШИПШИНИ У ПРИСКОРЕНІЙ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА

Бурлакова В.В., гр. ТХК-20м
Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **С.Г. Олійник**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Прагнення до скорочення технологічного циклу виробництва хліба вимагає застосування прискорених способів приготування тіста, сутність яких полягає в інтенсифікації процесів, що відбуваються під час його дозрівання. Використання імпортних харчових добавок, без яких отримати вироби високої якості практично неможливо, сприяє підвищенню собівартості продукції. До складу більшості з них входять синтетичні речовини, тоді як у виробництві харчових продуктів перевага надається використанню природних рецептурних компонентів. Серед таких увагу привертає шрот плодів шипшини, який є побічним продуктом в технології шипшинової олії. Він містить аскорбінову кислоту, що використовується як поліпшувач окисної дії, у тому числі й у прискорених технологіях хліба. Висока титрована кислотність шроту (12 град) дає підстави передбачити інтенсифікацію мікробіологічних та біохімічних процесів дозрівання тіста за його додавання. Крім того, він є джерелом харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, що дозволить отримати вироби підвищеної харчової цінності.

Для обґрунтування раціональних дозувань шроту плодів шипшини у прискореній технології хліба його у кількості 2–6% додавали під час замішування тіста. Здійснювали швидкісний заміс тіста з пшеничного борошна, шроту, 5,0% дріжджів пресованих хлібопекарських та 1,5% солі кухонної. Замішане тісто піддавали формуванню, тістові заготовки вистоювали протягом 60 хв і випікали. У якості контрольних використовували зразки хліба без шроту.

Установлено, що за мірою підвищення дозування шроту збільшується вологість виробів, а також на 5–15%, 10–16% та 12–25% зростає їх кислотність, пористість та питомий об’єм. Скоринка хліба має інтенсивніше, ніж у контрольного зразка, забарвлення, а м’якушка – кращу еластичність. Проте слід зазначити, що додавання 6% шроту призводить до отримання виробів з надто кислим смаком.

Таким чином, використання до 4% шроту плодів шипшини є перспективним для розробки прискореної технології пшеничного хліба.